

# СОБАКА.RU

ТОП 50

САМЫЕ ЗНАМЕНИТЫЕ ЛЮДИ ПЕТЕРБУРГА



16+



Июнь 2022





## СЕРГЕЙ АНДРЕЕВ

шеф-повар

Новшество этого сезона — тематические бранчи. Королевой азиатского бранча станет утка по-пекински с блинчиками, соусом из сливы и овощами, которую повар сервирует с тележки, курсируя между столиками. На буфете на азиатской станции будут представлены расширенный выбор роллов, суши, сашими, пряные салаты — тайский салат с говядиной, листьями ромейн и печеным перцем, теплый салат из баклажанов, курица в кисло-сладком соусе. Далее в планах итальянский бранч, где главным блюдом станет большая запеченная тыква, наполненная тыквенным ризотто с осьминогом, — ее тоже будут сервировать с тележки. Станция с пастой представляет разнообразные соусы и добавки к пасте: креветки, копченый лосось, традиционные соусы с томатной пастой и базиликом, песто. Станция с пиццей предлагает гостям открытую и закрытую пиццу кальцоне с начинками из ветчины с грибами, с саями, с пармской ветчиной, сырами. Рецепты итальянских десертов для этого бранча я привез из поездки по итальянским отелям нашей коллекции Belmond на Сицилии и в Венеции.

## Бранчи в Гранд Отеле Европа дополнились тематическими вариациями

**О**пределение «грандиозные» при описании бранчей в «Европе» обойти невозможно

— буфет длиной 30 метров с горячими и холодными закусками, включая икру, устриц, фаршированную стерлядь (всего 80 позиций!), живая музыка, несколько дополнительных станций, в том числе десертный стол и станция с тематическими блюдами. Дольше вита должна быть такой — беззаботной, элегантной, красивой. Бранчи в «Европе» задают стандарт всему городу, ведь согласно правилам английских садовников: «Чтобы газон был идеально ровным, его просто нужно регулярно стричь в течение трехсот лет». Гранд Отель был первым в Петербурге, кто ввел у себя традицию еженедельных бранчей, случилось это в 1993 году. Сюда привыкли



приходить семьями, здесь празднуют важные даты и устраивают первые свидания (беспроигрышный вариант!). Для детей предусмотрены две игровые комнаты: для самых маленьких с аниматором, для тех, кто постарше, — с приставками и мультфильмами.

Под покровительственным взглядом витражного Аполлона работы 1905 года петербуржцы предаются настоящему гедонизму. В ресторане можно провести как минимум половину дня — время пребывания на бранче не ограничено, как и работа бара. Но «Европа» не спешит успокоиться на лаврах, а регулярно добавляет все новые детали к безупречности своих воскресных обедов. В этом сезоне в дополнение к классическим гранд-бранчам, где главными точками притяжения давно стали устрицы в сопровождении французского шампанского, появились тематические бранчи, где устриц сменяют дополнительные станции, ориентированные на одну кухню. Ближайшие будут посвящены специалитетам Азии и Италии.

12 июня, 31 июля ГРАНД-БРАНЧ С УСТРИЦАМИ  
26 июня АЗИАТСКИЙ БРАНЧ С ПРОСЕККО  
17 июля ВОСКРЕСНЫЙ БРАНЧ

Гранд Отель Европа, Михайловская ул., 1/7  
Бронирование по телефону 329 6622  
T.ME/GRANDHOTELEUROPE